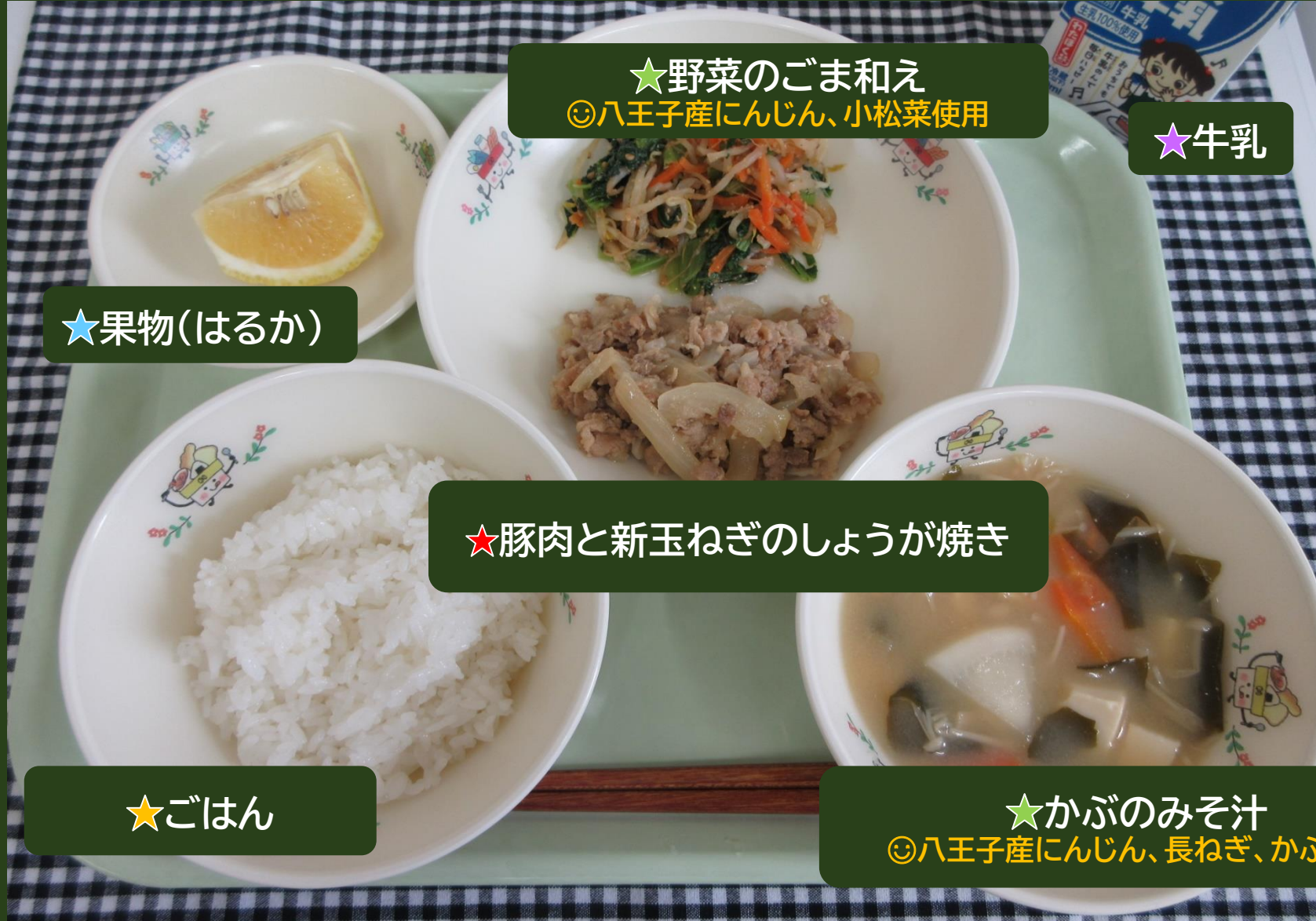




令和6年4月12日 金曜日

SDGsと和食



★野菜のごま和え
☺八王子産にんじん、小松菜使用

★牛乳

★果物(はるか)

★豚肉と新玉ねぎのしょうが焼き

★ごはん

★かぶのみそ汁
☺八王子産にんじん、長ねぎ、かぶ使用

令和6年4月12日 金曜日の給食



▶新玉ねぎは、火が通りやすいので、給食センター特製のたれで味付けした豚肉を先に炒めてから加えました。



旬の新玉ねぎ

3月から5月ごろにかけて出回る白い玉ねぎを『新玉ねぎ』と呼びます。新玉ねぎは、みずみずしく、辛みが少ないのが特徴です。

豚肉と一緒にさっと炒め、しょうが焼きにしました。新玉ねぎのやわらかさと甘みを味わってみてください。

